MACCHINA DA CAFFÈ
COFFEE MAKER
MACHINE À CAFÉ
KAFFEE-/ESPRESSO-VOLLAUTOMAT
KOFFIEZETAPPARAAT
CAFETERA
MÁQUINA DE CAFÉ
KÁVOVAR

Istruzioni per l'uso
Instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções de utilização
Návod k použití

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.
WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.
With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse.

If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

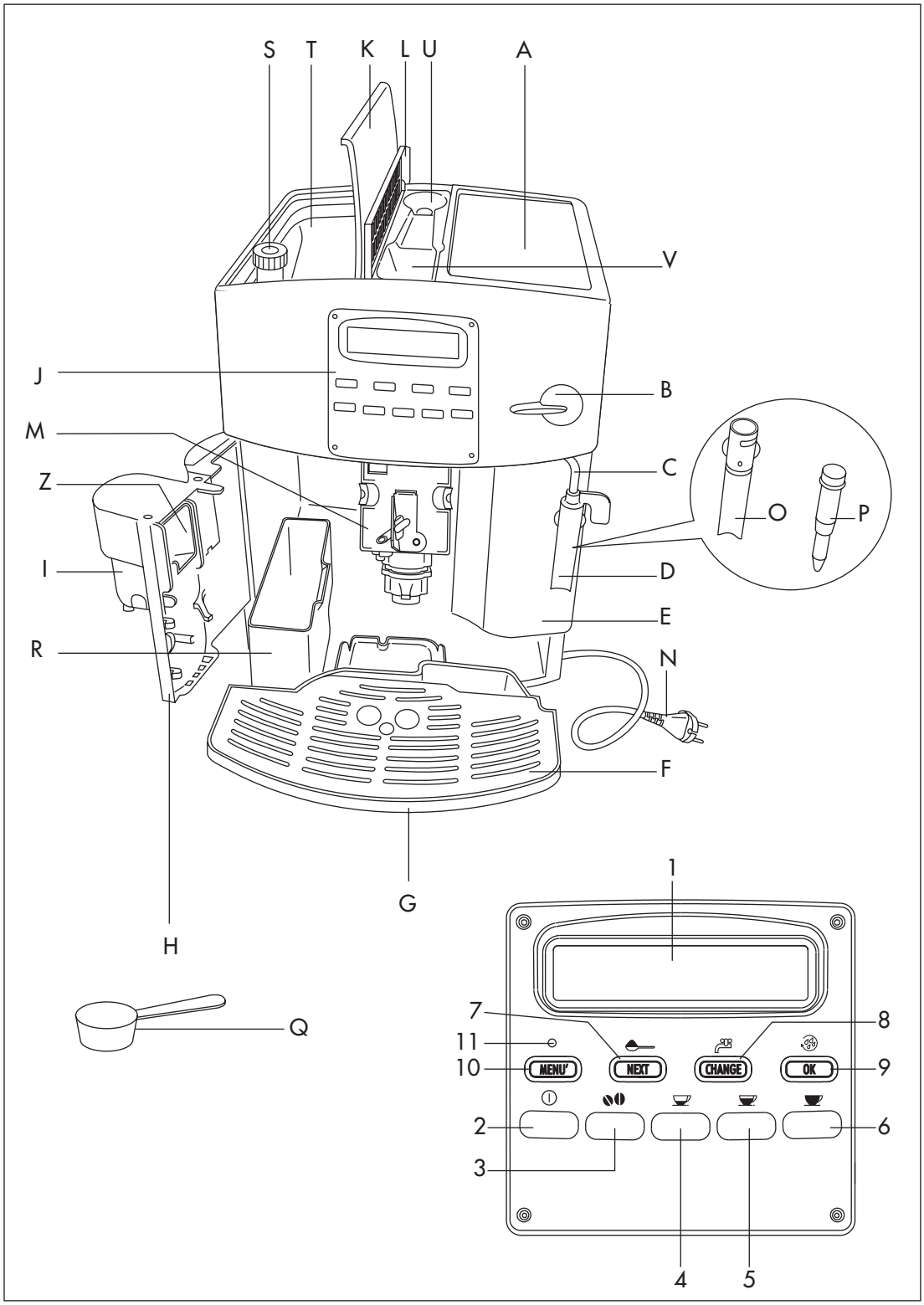
Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

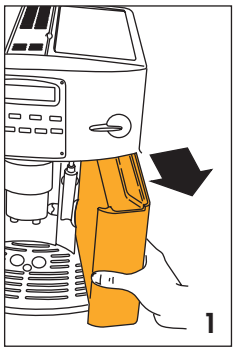
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

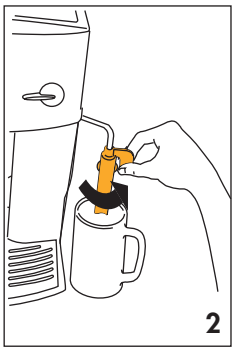
The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol ⏚ or coloured green or green and yellow.

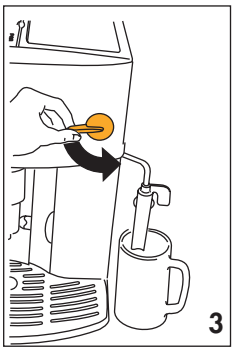
The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

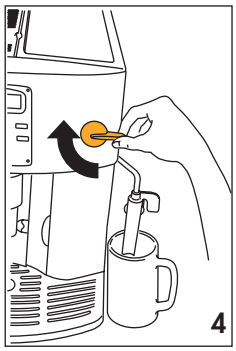
The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

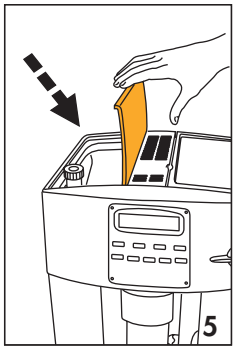

S
T
K
L
U
A
V
J
B
M
C
Z
O
P
I
D
E
R
N
F
G
H
Q
1
7
8
11
10
MENU'
NEXT
CHANGE
OK
9
2
6
3
4
5

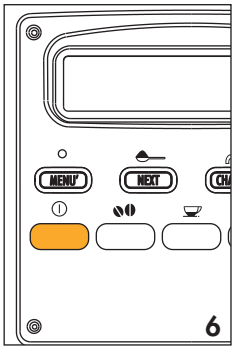

1

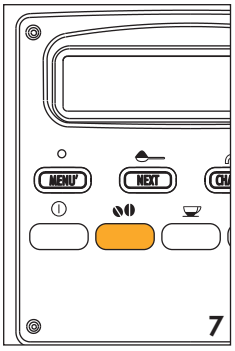

2

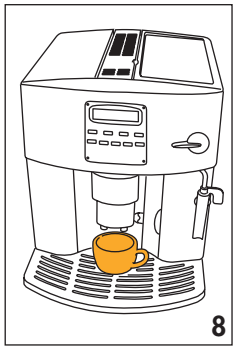

3


4


5

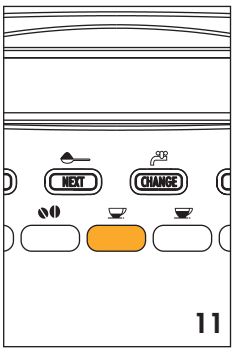

MENU'
NEXT
6

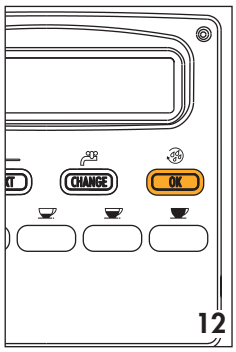

MENU'
NEXT
7

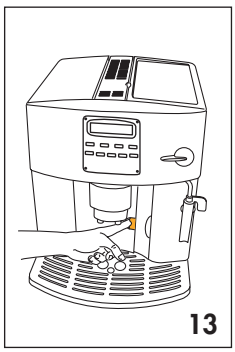

8

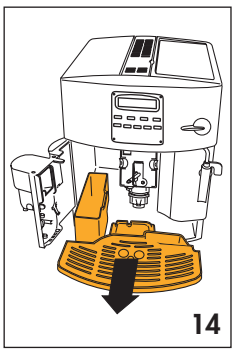
9

10

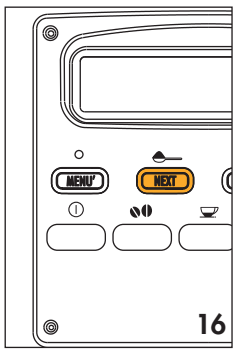

NEXT
CHANGE
11

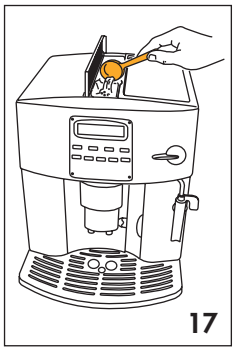

CHANGE
OK
12

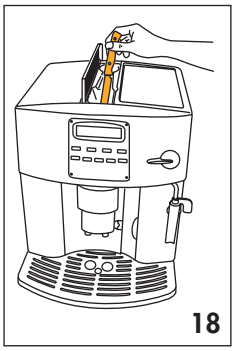

13

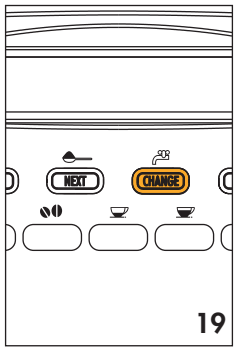

14

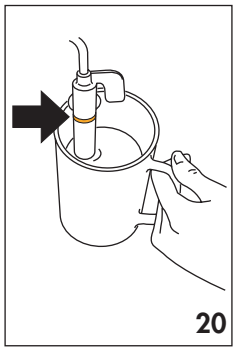
15

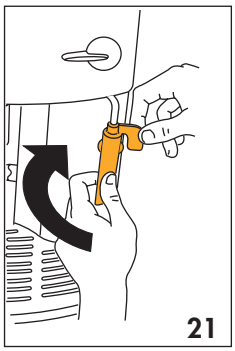

MENU'
NEXT
16

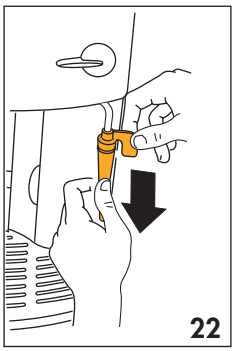

17

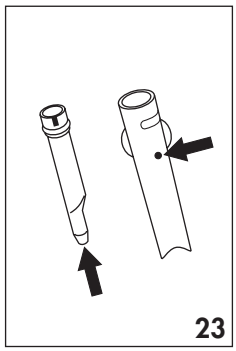

18

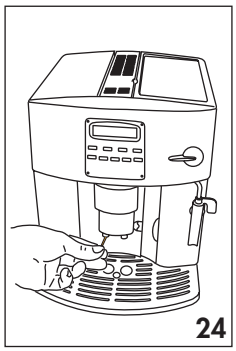

NEXT
CHANGE
19

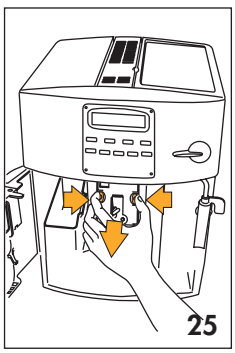

20

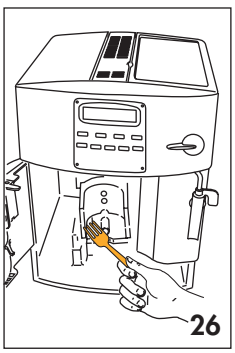

21

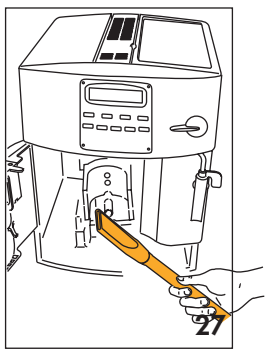

22


23


24


25


26


27

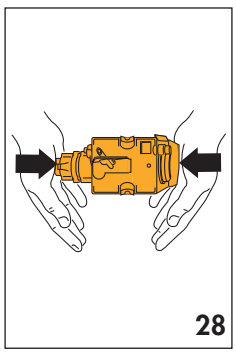
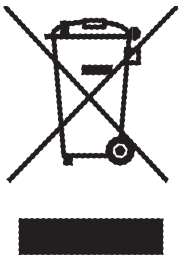

28

TABLE DES MATIÈRES

1 DESCRIPTION DE L'APPAREIL (voir page 3) . . . . . pag. 39
2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . . pag. 39
3 INSTALLATION . . . . . pag. 40
4 PREMIÈRE MISE EN SERVICE . . . . . pag. 40
5 PRÉPARATION DU CAFÉ (AVEC DU CAFÉ EN GRAINS) . . . . . pag. 41
6 MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ EN TASSE . . . . . pag. 43
7 RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ . . . . . pag. 43
8 PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU (À LA PLACE DES GRAINS) . . . . . pag. 44
9 SORTIE D'EAU CHAUDE . . . . . pag. 44
10 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO (AVEC LA VAPEUR) . . . . . pag. 45
11 NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . . pag. 45
11.1 NETTOYAGE DE LA MACHINE . . . . . pag. 46
11.2 NETTOYAGE DE L'INFUSEUR . . . . . pag. 46
12 DES PARAMÈTRES DU MENU MODIFICATION ET PROGRAMMATION . . . . . pag. 47
12.1 PROGRAMMATION DE L'HORLOGE . . . . . pag. 47
12.2 PROGRAMMATION DE L'HEURE DE MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE . . . . . pag. 47
12.3 DÉTARTRAGE . . . . . pag. 48
12.4 MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE du CAFÉ . . . . . pag. 49
12.5 MODIFICATION DE LA DURÉE DE LA MISE EN MARCHE . . . . . pag. 49
12.6 PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU . . . . . pag. 49
12.7 RETOUR AUX PROGRAMMATIONS D'USINE . . . . . pag. 50
12.8 LAVAGE . . . . . pag. 50
13 MODIFICATION DE LA LANGUE . . . . . pag. 50
14 EXPLICATION DU MESSAGE AFFICHÉ ET QUE FAIRE . . . . . pag. 50
15 PROBLÈMES SOLUBLES AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE TECHNIQUE . . . . . pag. 52

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL (VOIR PAGE 3)

A. Appui chauffe-tasses
B. Manette vapeur
C. Tube vapeur
D. Buse à cappuccino
E. Réservoir d'eau (amovible)
F. Plateau appui tasses
G. Égouttoir (amovible)
H. Volet de service
I. Sortie café (réglable en hauteur)
J. Commandes
K. Couvercle du réservoir de grains
L. Couvercle central du café moulu
M. Infuseur
N. Cordon d'alimentation électrique
O. Buse à cappuccino (amovible)
O. Gicleur buse (amovible)
Q. Doseur café prémoulu
R. Tiroir à marc (amovible)
S. Bouton de réglage du degré de mouture
T. Réservoir de grains de café
U. Range-doseur
V. Entonnoir pour verser le café prémoulu
Z. Tiroir mobile

Tableau de commande
1. Écran
2. Touche marche/ arrêt
3. Touche sélection goût du café
4. Touche pour une ou deux tasses de café serré
5. Touche pour une ou deux tasses de café normal
6. Touche pour une ou deux tasses de café allongé
7. Touche sélection café prémoulu ou, si le voyant MENU est allumé, pour afficher le paramètre suivant du menu
8. Touche sélection eau chaude ou, si le voyant MENU est allumé, pour modifier les paramètres du menu
9. Touche pour exécuter le rinçage ou, si le voyant MENU est allumé, pour confirmer les paramètres du menu
10. Touche pour activer ou désactiver la modalité de programmation des paramètres du menu
11. Voyant MENU.

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI ET CONSERVEZ-LE !

- Cette machine est fabriquée pour 'faire du café expresso' et pour 'réchauffer des boissons'. Attention aux brûlures provoquées par les jets d'eau chaude ou de vapeur ou par un usage impropre de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique. Tout autre usage est à juger impropre et par conséquent dangereux.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dégâts découlant d'usages impropres, erronés et irraisonnés.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les boutons ou les poignées.
- Ne touchez jamais l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne laissez pas les enfants ni les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, débranchez-le et n'y touchez plus. Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé par le Fabricant et exigez des pièces détachées d'origine. Ne pas respecter ces conseils risque de compromettre la sécurité de l'appareil.

3 INSTALLATION

- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un spécialiste.
- Les emballages de cet appareil (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) sont des sources potentielles de danger. Ne les laissez pas à la portée des enfants!
- Placez l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des éviers et loin des sources de chaleur.
- **Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, laissez un espace d'environ 5 cm de chaque côté et derrière et au moins 20 cm au-dessus de la machine.**
- **N'installez jamais la machine dans une pièce où la température peut être égale ou inférieure à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).**
- Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des éventuels dégâts découlant du manque de mise à la terre.
- S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car l'opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est abîmé ou s'il doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé par le fabricant, afin d'éviter tout risque.
- Nous conseillons de mesurer tout de suite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au paragraphe 12.6.

Pour apprendre à utiliser correctement la machine, il est nécessaire, la première fois, de suivre pas à pas les instructions fournies aux paragraphes suivants.

4 PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. Lors de la première mise en service, vous devez sélectionner la langue.
   Per impostare la lingua italiana, inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa elettrica, attendere che il display visualizzi il messaggio:

   APPUYER SUR OK POUR PROGRAMMER FRANÇAIS

   Maintenez ensuite la pression pendant au moins 3 secondes sur la touche CHANGE jusqu'à ce qu'apparaisse le message

   FRANÇAIS PROGRAMMÉ

   La machine affichera en français le message de programmation advenue.
2. Au bout de quelques secondes la machine affichera :

   REMPLIR LE RÉSERVOIR

   Sortez le réservoir d'eau (fig. 1), rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche sans dépasser la ligne MAX.
   Quand vous sortez le réservoir, la buse à cappuccino doit toujours être positionnée vers le centre de la machine, autrement elle empêcherait l'extraction.
   Remettez le réservoir à sa place **en le poussant jusqu'au bout**.
3. Maintenant, la machine affiche:

   TOURNER LE BOUTON VAPEUR

Poussez la buse à cappuccino vers l'extérieur (fig. 2) et posez une tasse dessous.
Tournez complètement le bouton vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 3).
Au bout de quelques secondes, de l'eau sortira de la buse à cappuccino. Dès que la tasse contient environ 30 cc d'eau, tournez complètement la commande vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 4) pour arrêter la sortie d'eau.

4. Maintenant, la machine affiche le message:

ARRÊT EN COURS VEUILLEZ PATIENTER

et elle s'arrête.

5. Remplissez le réservoir de café en grains (fig. 5)

ATTENTION : Pour prévenir les mauvais fonctionnements, évitez d'introduire du café prémoulu ou lyophilisé, des grains caramélisés et tout objet pouvant détériorer la machine.

6. Appuyez sur la touche ⏻ (fig. 6), la machine affichera le message :

CHAUFFAGE VEUILLEZ PATIENTER...

pour indiquer qu'elle est en préchauffage.

7. Le préchauffage étant accompli, la machine affiche

RINÇAGE TERMINÉ VEUILLEZ PATIENTER...

et elle exécute automatiquement un rinçage (un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir).

Conseil : pour que le café serré (moins de 60 cc) que vous demandez soit plus chaud, versez d'abord dans la tasse cette eau de rinçage.Laissez-la quelques secondes dans la tasse afin de préchauffer celle-ci et videz-la.

8. La machine affiche le message qu'elle est prête:

MACHINE PRÊTE NORMAL

5 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ (UTILIZZANDO IL CAFFÈ IN CHICCHI)

1. La machine est programmée en usine pour donner du café au goût normal. Vous pouvez demander du café au goût extra-léger, léger, fort ou extra-fort. Pour choisir le goût désiré, appuyez sur la touche (fig. 7) : le goût désiré apparaîtra à l'écran.
2. Mettez sous les buses une tasse si vous désirez 1 café (fig. 8) ou 2 tasses pour 2 cafés (fig. 9).
   Pour obtenir une meilleure crème, approchez la buse sortie café le plus possible des tasses en la baissant (fig. 10).
3. Appuyez sur la touche si vous désirez un café court (fig. 11), sur la touche pour un café normal ou sur la touche pour un café allongé.
   Si, en revanche, vous désirez faire 2 cafés, appuyez deux fois sur la touche (dans les 2 secondes).
   Si vous désirez modifier les quantités de café que la machine fait couler automatiquement dans la tasse, suivez les instructions du chapitre 6.
   La machine va maintenant moudre les grains et faire couler le café dans la tasse.
   Dès que la quantité de café programmée est atteinte, la machine arrête automatiquement la sortie de café et éjecte la pastille usée dans le tiroir à marc).

4. Au bout de quelques secondes, la machine affichera à nouveau le message indiquant qu'elle est prête et vous pourrez faire un autre café.
5. Pour arrêter la machine, appuyez sur la touche ⏻.
   Avant de s'arrêter, la machine exécute automatiquement un rinçage : un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. (Attention à ne pas vous brûler !)

NOTA 1 : *Si le café coule goutte à goutte ou s'il ne sort pas complètement, tournez le bouton de réglage de* la mouture (fig. 15) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. 7).
Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant.

NOTA 2: *si le café coule trop vite et que la crème n'est pas satisfaisante,* tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 15) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (chap. 7).
Attention à ne pas trop tourner bouton de réglage de la mouture car si vous devez faire deux tasses de café, le café risquera de couler (goutte à goutte).

NOTA 3: *Conseils pour obtenir un café plus chaud:*
- Si, la machine à peine en marche, vous devez faire une tasse de café serré (moins de 60 cc) utilisez l'eau chaude du rinçage pour préchauffer les tasses.
- Si, en revanche, il s'est écoulé plus de 2/3 minutes depuis le dernier café fait, vous devrez préchauffer l'infuseur avant de faire un autre café, en appuyant sur la touche (fig. 12).
- Laissez couler l'eau dans l'égouttoir ou utilisez cette eau pour remplir (puis vider) la tasse que vous utiliserez ensuite pour le café, de manière à la préchauffer.
- Évitez les tasses épaisses car elles absorbent trop de chaleur, à moins qu'elles ne soient préchauffées.
- Utilisez des tasses que vous aurez préchauffées en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant pendant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses du couvercle de la machine en marche.

NOTA 4: Pendant que la machine fait le café, **vous pouvez interrompre la sortie** à tout moment en appuyant sur la touche , ou , ou précédemment sélectionnée.

NOTA 5: Dès que le café a fini de couler, si vous souhaitez augmenter la quantité, il suffit de maintenir la pression sur la touche , ou , ou précédemment sélectionnée jusqu'à obtenir la quantité désirée (cette opération doit être exécutée dans les 3 secondes après que le café a fini de sortir).

NOTA 6: *quand l'écran affiche le message :*

REMPLIR LE RÉSERVOIR

vous devez remplir le réservoir d'eau, autrement la machine ne pourra pas faire de café.
(Quand le message est affiché, il est normal qu'il reste encore un peu d'eau dans le réservoir)

NOTA 7: la machine compte le nombre de cafés qu'elle fait.
Tous les 14 cafés (ou 7 doubles) l'écran affiche le message :

VIDER LE TIROIR À MARC

pour avertir que le tiroir est plein et qu'il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir n'est pas nettoyé, le message reste affiché et la machine ne peut pas faire de café.
Pour effectuer le nettoyage, ouvrez le volet de service sur le devant, en tirant la poignée (fig. 13) sortez l'égouttoir (fig. 14) videz-le et nettoyez-le. Videz et nettoyez soigneusement le tiroir à marc en éliminant tous les résidus déposés sur le fond.
IMPORTANT: *quand vous sortez l'égouttoir,* ***VIDEZ TOUJOURS*** *le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein. Sans cela, il se peut qu'après, en faisant les cafés, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge.*

NOTA 8: Vous ne devez jamais extraire le réservoir d'eau pendant que le café coule car la machine ne parviendrait plus à faire de café.
Pour redémarrer la machine, tournez la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au bout et laissez sortir l'eau par la buse à cappuccino pendant quelques secondes.

Lors de la première utilisation, il faudra faire 4 ou 5 cafés avant d'obtenir de la machine un résultat satisfaisant.

Quand une anomalie se présente, ne courez pas appeler le service assistance.
Le problème est presque toujours soluble en suivant les instructions fournies aux paragraphes 14 et 15.
Si ces instructions ne suffisent pas, nous vous conseillons d'appeler le numéro indiqué à la page 2 de l'annexe. Si votre pays ne figure pas sur la liste, appelez le numéro indiqué dans la garantie.

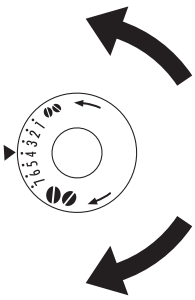
6 MODIFICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ EN TASSE

La machine a été préprogrammée à l'usine pour produire automatiquement les quantités de café suivantes:
- serré, si vous appuyez sur la touche ;
- normal, si vous appuyez sur la touche ;
- allongé, si vous appuyez sur la touche ;

Si vous désirez modifier ces quantités, procédez de la façon suivante :
- appuyez pendant au moins 8 secondes sur la touche (ou ou) dont vous désirez modifier la quantité jusqu'à ce que l'écran affiche le message "PROGR. QUANTITÉ EAU" et que la machine commence à faire couler le café;
- quand le café dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez encore une fois sur la même touche pour mémoriser la nouvelle quantité.

7 RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

Le moulin ne doit pas être réglé, tout au moins au début, car il est préréglé en usine pour que le café coule correctement.
Cependant, si au bout des premiers cafés le café coule trop vite ou trop lentement (goutte à goutte) vous devrez agir sur le bouton de réglage du degré de mouture (fig. 15).
Pour obtenir une sortie plus rapide du café (sans gouttes) tournez le bouton d'un cran (égal à un chiffre) dans le sens des aiguilles d'une montre.
Pour une sortie plus lente qui produira une crème plus belle, tournez d'un cran en sens inverse.
Pour sentir l'effet de cette correction, il faudra attendre au moins 2 cafés.
Le bouton de réglage doit être tourné seulement quand le moulin à café est en marche.



Pour que le café coule plus lentement et que la crème soit plus belle, tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre (café moulu plus fin).

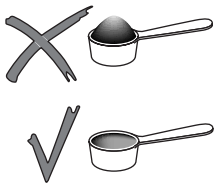
Pour que le café coule plus vite (et non goutte à goutte), tournez dans le sens des aiguilles d'une montre (café moulu plus gros).

(La machine ayant été testée avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le moulin. Nous garantissons en tout cas que cette machine est neuve.)

8 PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC DU CAFÉ PRÉMOULU (À LA PLACE DES GRAINS)

- Appuyez sur la touche (fig. 16) pour sélectionner la fonction café prémoulu (et commuter ainsi le fonctionnement du moulin à café). La machine affiche le message

MACHINE PRÊTE PRÉMOULU



- Soulevez le couvercle central, versez dans l'entonnoir un doseur de café prémoulu (fig. 17) et procédez en suivant les indications du paragraphe 5. N. B. : Vous ne pouvez faire qu'un seul café à la fois, en appuyant une fois seulement sur la touche ,ou , ou .
- Si après avoir fait fonctionner la machine avec du café prémoulu vous désirez faire du café en utilisant des grains, vous devrez désactiver la fonction café prémoulu en appuyant à nouveau sur la touche et le moulin à café pourra fonctionner.

NOTA 1: évitez de verser du café prémoulu quand la machine est arrêtée, il se disperserait à l'intérieur.

NOTA 2: Ne versez jamais plus d'1 doseur ras, autrement la machine ne fera pas de café, la mouture se dispersera à l'intérieur de la machine et la salira, le café coulera goutte à goutte et l'écran pourrait afficher le message « MOUTURE TROP FINE RÉGLER LE MOULIN ET TOURNER LE BOUTON VAPEUR »

NOTA 3: pour doser la quantité de café, utilisez exclusivement le doseur fourni avec l'appareil.

NOTA 4: Versez dans l'entonnoir exclusivement du café prémoulu pour machines à café expresso. Ne versez jamais de café en grains, ni lyophilisé, ni rien qui pourrait détériorer la machine.

NOTA 5: Si l'entonnoir est bouché à cause de l'humidité à l'intérieur de la machine ou parce que vous avez versé plus d'un doseur de café prémoulu, utilisez un couteau pour faire descendre le café (fig. 18) puis retirez et nettoyez l'infuseur et la machine en suivant les indications du paragraphe 11.2 "Nettoyage de l'infuseur".

- Si après avoir fait fonctionner la machine avec du café prémoulu vous désirez faire du café en utilisant des grains, vous devrez désactiver la fonction café prémoulu en appuyant à nouveau sur la touche et le moulin à café pourra fonctionner.

9 SORTIE D'EAU CHAUDE

- Contrôlez toujours si la machine est prête.
- Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur de la machine et placez un récipient sous la buse à cappuccino (fig. 2).
- Appuyez sur la touche (fig. 19). La machine affichera le message :

MACHINE PRÊTE EAU CHAUDE

- Tournez le robinet vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 3) : l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino et commencera à remplir la tasse. (Il est conseillé de ne pas faire couler l'eau chaude pendant plus de 2 minutes).
- Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tournez le robinet dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 4) et ramenez la buse à cappuccino dans sa position initiale vers le centre de la machine.
- Pour désactiver la fonction eau chaude, appuyez à nouveau sur la touche (fig. 19).

10 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO (AVEC LA VAPEUR)

- Poussez vers l'extérieur la buse à cappuccino (fig. 2)
- Posez un pichet vide sous la buse à cappuccino. Tournez le robinet vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 3) : La machine affichera le message:

  VAPEUR

  Laissez couler pendant quelques secondes l'eau mélangée à la vapeur jusqu'à ce qu'il ne sorte que de la vapeur.
- Tournez complètement le robinet vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 4).
- Videz le pichet et versez-y environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer.
  Choisissez le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume.
  Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et à peine sorti du réfrigérateur.
- Plongez la buse à cappuccino dans le lait (fig. 2) en veillant à ne pas dépasser la ligne en relief sur la buse (indiquée par la flèche, fig. 20). Tournez la manette vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (Attention à ne pas vous brûler !). La vapeur qui sort de la buse va faire augmenter le volume du lait et lui donne un aspect crémeux. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, immergez la buse à cappuccino dans le lait et, dans un mouvement rotatoire, montez et descendez lentement le récipient. (Il est conseillé de ne pas faire sortir de vapeur pendant plus de 2 minutes à la fois.)
- Une fois la température désirée atteinte, arrêtez la sortie de vapeur en tournant complètement la manette dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 4).
- Préparez le café en suivant les indications des paragraphes précédents et en utilisant des tasses suffisamment grandes dans lesquelles vous verserez la mousse de lait à peine préparée. Le cappuccino est prêt : sucrez à volonté et, éventuellement, saupoudrez de cacao.

  NOTA 2: Il est important de toujours nettoyer la buse à cappuccino après usage. Procédez de la façon suivante:
- Faites sortir un peu d'eau ou de vapeur pendant quelques secondes en tournant la commande de sortie vapeur. Cette opération permet de vider le lait qui serait resté à l'intérieur du tuyau vapeur.
  IMPORTANT: Par mesure d'hygiène, il est recommandé de toujours exécuter cette opération, afin d'éviter que le lait ne stagne dans les circuits intérieurs de la buse à cappuccino.
- Tournez complètement la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.
  Laissez refroidir la buse à cappuccino pendant quelques minutes. Tenez d'une main la poignée de la buse à cappuccino et, de l'autre, dévissez celle-ci en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez-la par le bas (fig. 21).
- Retirez le gicleur du tuyau de sortie en le tirant vers le bas (fig. 22).
- Lavez soigneusement à l'eau tiède la buse à cappuccino et le gicleur vapeur.
- Vérifiez si les deux trous indiqués par les flèches fig. 23 sont bien dégagés. Si nécessaire, débouchez-les avec une épingle.
- Remontez le gicleur vapeur en l'introduisant et en le tournant franchement vers le haut dans le tuyau vapeur.
- Remontez la buse à cappuccino en l'introduisant vers le haut et en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.

11 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute opération de nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir.
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique !
- Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un chiffon doux et humide suffira.
- Ne passez JAMAIS aucun composant de la machine au lave-vaisselle.

11.1 Nettoyage de la machine

- Nettoyez le tiroir à marc (voir chapitre 5, note 7) chaque fois qu'il doit être vidé.

Il est recommandé de nettoyer fréquemment aussi le réservoir d'eau.

L'égouttoir est doté d'un indicateur (rouge) de niveau d'eau.

Quand l'indicateur commence à se voir (quelques millimètres sous l'égouttoir) il faut vider le bac et le nettoyer.

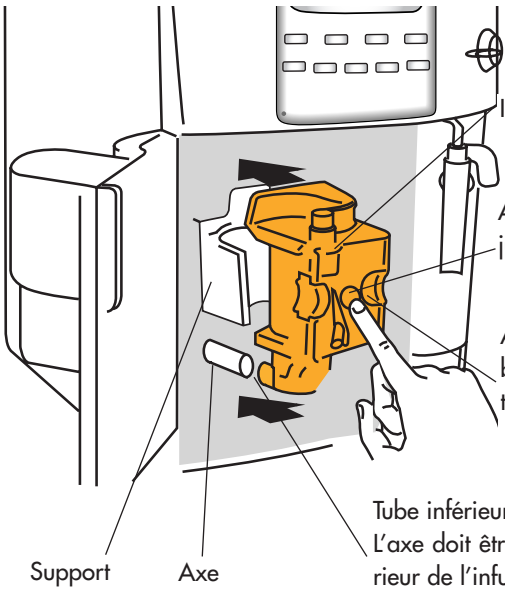
Vérifiez de temps en temps si les trous de la buse d'où sort le café ne sont pas bouchés. Pour les déboucher, raclez avec une épingle le dépôt de café séché qui s'est accumulés (fig. 24).

11.2 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur doit être nettoyé périodiquement pour éviter qu'il ne se remplisse de dépôts de café (pouvant provoquer des dysfonctionnements).

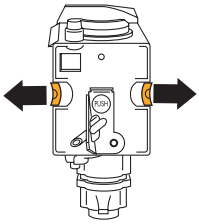
Pour le nettoyage, procédez de la façon suivante:

- arrêtez la machine en appuyant sur la touche ⏻ (fig. 6) (sans la débrancher) et attendez que l'écran s'éteigne ;
- ouvrez le volet de service (fig. 13) ;
- retirez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. 14) et lavez-les ;
- appuyez de chaque coté et vers le centre sur les deux touches rouges de déblocage de l'infuseur (fig. 25) et tirez vers l'extérieur pour l'extraire ;
- **ATTENTION:** VOUS NE POUVEZ EXTRAIRE L'INFUSEUR QUE SI LA MACHINE EST ARRÊTÉE. SI VOUS ESSAYEZ DE LE RETIRER QUAND LA MACHINE EST EN MARCHE, VOUS RISQUEZ DE LA DÉTÉRIORER GRAVEMENT.
- Lavez l'infuseur sous le robinet, sans détergent. Ne le passez jamais au lave-vaisselle ;
- nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine. Pour retirer le café déposé à l'intérieur, grattez avec une fourchette en bois ou en plastique (fig. 26) et aspirez tous les résidus (fig. 27) ;
- remontez l'infuseur en l'introduisant sur les parois latérales du support interne et sur l'axe en bas puis appuyez à bloc sur le symbole PUSH jusqu'au déclic de blocage.

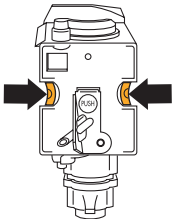

Infuseur
Appuyez à bloc sur le '**PUSH**' jusqu'au déclic de blocage.
Après avoir entendu le clic de blocage, assurez-vous que les touches rouges sont ressorties.
Tube inférieur de l'infuseur.
L'axe doit être introduit dans le tube inférieur de l'infuseur.
Support
Axe

Assurez-vous que les deux touches rouges sont ressorties, autrement, le volet ne pourra pas se fermer.

Les deux touches rouges sont ressorties **CORRECTEMENT**



OUI



NON

Les deux touches rouges ne sont pas ressorties

NOTA 1: Si l'infuseur n'est pas inséré correctement jusqu'au déclic de blocage et si les touches rouges ne sont pas ressorties correctement, le volet de service ne se refermera pas

NOTA 2: si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) l'amener à la bonne dimension en appuyez fort sur le bas et sur le haut en même temps (voir figure 28).

NOTA 3: si l'infuseur est encore difficile à insérer, laissez-le hors de la machine, refermez le volet de service, débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation sur la prise de courant.

Attendez que l'écran s'éteigne, ouvrez le volet et réinsérez l'infuseur.

- remettez en place l'égouttoir et le tiroir à marc ;
- refermez le volet de service.

12 MODIFICATION ET PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES DU MENU

Les paramètres et les fonctions du menu que l'usager peut modifier sont:

- Horloge
- Heure de mise en marche automatique
- Procédure de détartrage
- Température du café
- Durée de la mise en marche
- Dureté de l'eau
- Valeurs d'usine
- Procédure de lavage

12.1 Programmation de l'horloge

Pour régler l'horloge de la machine procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche MENU' (le voyant au-dessus de la touche s'allumera) et appuyez à plusieurs reprises sur la touche NEXT jusqu'à ce que la machine affiche le message :

HORLOGE 00:00

- Appuyez sur la touche CHANGE pour programmer l'heure. (Si vous maintenez la pression, l'heure sera modifiée rapidement).
- Appuyez sur la touche CHANGE pour confirmer la donnée.
- Appuyez sur la touche MENU' pour quitter la modalité de programmation ou sur NEXT pour modifier d'autres paramètres.

12.2 Programmation de l'heure de mise en marche automatique

Cette fonction permet de programmer l'heure à laquelle la machine se mettra en marche automatiquement.

- Assurez-vous que l'horloge de la machine a été programmée conformément au paragraphe précédent.
- Appuyez sur la touche MENU' puis, à plusieurs reprises sur la touche NEXT jusqu'à ce que la machine affiche le message:

MARCHE 00:00

- Appuyez sur la touche CHANGE pour programmer l'heure de mise en marche automatique. (Si vous maintenez la pression, l'heure sera modifiée rapidement).
- Appuyez sur la touche CHANG pour confirmer la donnée.
- Appuyez une fois sur la touche NEXT et la machine affichera le message :

AUTOMATIQUE NON

- Appuyez sur la touche CHANGE pour modifier la fonction (la machine afficher ale message "MARCHE AUTOMATIQUE OUI") ;
- Appuyez sur la touche CHANG pour activer la fonction de mise en marche automatique.
- Appuyez sur la touche MENU' pour quitter la modalité de programmation ou sur NEXT pour modifier d'autres paramètres.

12.3 Détartrage

L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps les conduits intérieurs de la machine s'entartrent.
Quand la machine affiche le message:

DÉTARTRER

il est temps d'effectuer un détartrage.
Procédez de la façon suivante :

- assurez-vous que la machine est prête.
- appuyez sur la touche CHANGE (le voyant au-dessus de la touche s'allumera) et appuyez sur la touche NEXT jusqu'à ce que l'écran affiche le message :

DÉTARTRAGE NON

- Appuyez sur la touche la machine affichera le message:

DÉTARTRAGE OUI

- Appuyez sur la touche CHANG pour démarrer le programme de détartrage.
- Versez dans le réservoir, après l'avoir vidé, le contenu d'un flacon de détartrant DORGOL (125 ml) et un litre d'eau. Pour les détartrages futurs, demandez un flacon de détartrant dans les centres après-vente agréés par le fabricant.
  NOTA : évitez de faire tomber des gouttes de détartrant sur des surfaces sensibles aux acides, comme le marbre, la pierre calcaire et l'émail.
- Posez sous la sortie d'eau chaude un récipient, en plastique ou en verre, d'une capacité minimale de 1,5l (fig.3);
- tournez le robinet vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 3) : la solution détartrante sortira de la buse à cappuccino et commencera à remplir le récipient.
- Pendant que de la solution coule, le programme de détartrage exécute automatiquement une série de pauses pour éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur de la machine.
- Au bout de 30 minutes environ, la machine affiche le message :

DÉTARTRAGE TERMINÉ TOURNER LE BOUTON

- Tournez complètement le robinet vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 4).
  Le rinçage est maintenant nécessaire pour chasser de la machine les résidus de solution détartrante. Procédez de la façon suivante:
- retirez le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau claire.
- Remettez le réservoir à sa place.

- Videz le récipient (sous la buse à cappuccino) plein de liquide et remettez-le sous la buse.
- Tournez la manette vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 3)
  De l'eau chaude sort de la buse et va remplir le récipient. La machine affiche le message:

RINÇAGE

- Une fois que la machine a vidé le réservoir d'eau, elle affiche le message:

RINÇAGE TERMINÉ TOURNER LE BOUTON

- Tournez complètement la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 4) et remplissez à nouveau d'eau claire le réservoir d'eau.
- le programme de détartrage est terminé et la machine peut faire du café.

NOTA: si la procédure de détartrage est interrompue avant la fin, la machine affichera encore le message de détartrage et il faudra tout recommencer.

IMPORTANT: *SI LE DÉTARTRAGE N'EST PAS EFFECTUÉ RÉGULIÈREMENT, LA GARANTIE SERA NULLE.*

12.4 Modification de la température du café

Pour modifier la température du café, procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche MENU'(le voyant au-dessus de la touche s'allumera) et appuyez à plusieurs reprises sur la touche NEXT jusqu'à ce que la machine affiche le message :

TEMPÉRATURE MOYENNE..

- Appuyez sur la touche CHANGE jusqu'à ce que la machine affiche la température du café désirée.
- Appuyez sur la touche CHANG pour confirmer la température choisie.
- Appuyez sur la touche MENU' pour quitter la modalité de programmation ou sur NEXT pour modifier d'autres paramètres.

12.5 Modification de la durée de la mise en marche

La machine a été préprogrammée à l'usine pour s'arrêter automatiquement 1 heure après la dernière utilisation.
Si vous désirez augmenter le nombre d'heures que la machine doit rester allumée, procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche MENU'(le voyant au-dessus de la touche s'allumera) et appuyez à plusieurs reprises sur la touche NEXT jusqu'à ce que la machine affiche le message :

ARRÊT APRÈS 1 HEURE.

- Appuyez sur la touche CHANGE pour modifier le nombre d'heures que la machine doit rester allumée.
- Appuyez sur la touche CHANG pour confirmer la donnée.
- Appuyez sur la touche MENU' pour quitter la modalité de programmation ou sur NEXT pour modifier d'autres paramètres.

12.6 Programmation de la dureté de l'eau

Le message de détartrage de la machine est affiché au bout d'un temps prédéfini de fonctionnement qui a été programmé en usine en tenant compte de la quantité maximale de calcaire que peut contenir l'eau du robinet. Il est possible d'allonger cette période de fonctionnement et de réduire du même coup la fréquence de détartrage, en programmant la machine selon le contenu réel de calcaire dans l'eau utilisée. Procédez de la façon suivante:

- après avoir retiré de son emballage la bande réactive "Total hardness test" (ci-jointe page 2) immergez-la dans l'eau pendant quelques secondes, ressortez-la et attendez 30 secondes environ (jusqu'à ce qu'elle change de couleur et qu'il se forme de petits carrés rouges).
- Mettez la machine en marche en appuyant sur la touche ⏻ (fig. 6).

- Appuyez sur la touche MENU puis, à plusieurs reprises sur la touche NEXT jusqu'à ce que la machine affiche le message :

DURETÉ EAU 4

- Appuyez sur CHANGE le nombre de fois correspondant au nombre de carrés rouges qui se sont formés sur la bande réactive (exemple : si 3 carrés rouges se sont formés sur la bande réactive, il faudra appuyer trois fois sur la touche pour que s'affiche le message "DURETÉ EAU 3").
- Appuyez sur la touche CHANGE pour confirmer. La machine est maintenant programmée pour avertir quand il est nécessaire d'effectuer un détartrage, selon le contenu réel de calcaire dans l'eau.

12.7 Retour aux programmations d'usine

Pour éventuellement revenir aux programmations d'origine de la machine (une fois que l'usager les a modifiées) procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche MENU puis sur la touche NEXT, à plusieurs reprises, jusqu'à ce que la machine affiche le message :

PROGRAM. USINE NON

- Appuyez sur la touche CHANGE , la machine affichera le message : "VALEURS USINE OUI"
- Appuyez sur la touche CHANGE pour revenir aux programmations d'usine.
- Appuyez sur la touche MENU pour quitter la modalité de programmation ou sur NEXT pour modifier d'autres paramètres.

12.8 Lavage

Cette fonction est utilisable exclusivement par le personnel de l'assistance technique.

13 MODIFICATION DE LA LANGUE

Si vous désirez modifier la langue, procédez de la façon suivante :

- appuyez sur la touche CHANGE pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche le message :

APPUYER SUR OK POUR PROGRAMMER FRANÇAIS

et appuyez pendant au moins 3 secondes sur CHANGE pour confirmer , après quoi la machine affichera le message de programmation advenue en français

14 SIGNIFICATION DU MESSAGE AFFICHÉ ET QUE FAIRE

MESSAGE	EXPLICATION	QUE FAIRE ?
REMPLIR LE RÉSERVOIR	• Le réservoir d'eau est vide ou mal inséré • Le réservoir est sale ou entartré.	• Remplissez le réservoir d'eau (voir chap. 5, nota 6) et insérez-le jusqu'au bout. • Rincez ou détartrez le réservoir.
MOUTURE TROP FINE RÉGLEZ LE MOULIN ET	• La machine ne parvient pas à faire le café	• Tournez la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 3), voir description chapitre 5 nota 10.
TOURNEZ LE BOUTON VAPEUR	• Le café sort trop lentement	• Videz le tiroir à marc, exécutez le nettoyage décrit au chap. 5, nota 7 et remettez-le.
VIDER LE TIROIR À MARC	• Le tiroir à marc est plein ou il n'a pas été inséré.	• Svuotare il contenitore dei fondi ed eseguire la pulizia descritta del cap. 5 - nota 7, poi reinserirlo.
INSÉRER LE TIROIR À MARC	• Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été inséré.	• Ouvrez le volet d'accès et insérez le tiroir à marc.

MESSAGE	EXPLICATION	QUE FAIRE ?
INTRODUIRE LA MOUTURE	• La fonction a été sélectionnée mais la mouture n'a pas été versée dans l'entonnoir.	• Versez le café prémoulu comme l'indique le par. 8.
REMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS	• Il n'y a plus de café en grains. • Si le moulin à café est très bruyant cela veut dire qu'un petit caillou contenu dans les grains de café l'a bloqué.	• Remplissez le réservoir de grains • Adressez-vous à un Centre de service De' Longhi.
DÉTARTRER	• Il indique que la machine est entartrée.	• Il faut exécuter au plus vite le programme de détartrage décrit au chapitre 12.3.
[illegible] + CHANGE	• L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine.	• Laissez le volet de service fermé et l'infuseur hors de la machine et suivez les instructions affichées par la machine.
REFERMER LE VOLET	• Le volet de service est ouvert	• Si vous ne parvenez pas à le refermer, assurez-vous que l'infuseur a été inséré correctement (chap. 11.2 - nota 1).
INSÉRER GROUPE INFUSEUR	• L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine.	• Insérez l'infuseur (voir chap. 11. 2)
ALARME GÉNÉRIQUE	• L'intérieur de la machine est très sale.	• Nettoyez soigneusement la machine (voir chap. 11. 2). Après quoi, si la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre de service.

15 PROBLÈMES SOLUBLES AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE TECHNIQUE

Si la machine ne fonctionne pas, vous pouvez facilement identifier la cause en consultant le chap. 14. Si, en revanche, la machine n'affiche aucun message, contrôlez les points suivants avant d'appeler l'assistance technique.

PROBLÈM	CAUSE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	• Les tasses n'ont pas été préchauffées	• Réchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant pendant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses du couvercle (voir nota 3 du chap. 5).
	• L'infuseur est trop froid	• Avant de faire le café, chauffez l'infuseur en appuyant sur la touche (fig. 12) (voir nota 3, chap. 5).
Le café est peu crémeux	• Le café est moulu trop gros	• Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (chap. 7).
	• Le mélange de café ne va pas.	• Utilisez un mélange pour machines à café expresso.
Le café sort trop lentement	• Le café est moulu trop fin	• Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chap. 7)
Le café sort trop vite	• Le café est moulu trop gros.	• Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chap. 7).
Une des deux buses, ou les deux, ne laisse(nt) pas couler le café.	• Les trous des buses sont bouchés.	• Raclez avec une épingle le dépôt de café séché (fig. 24)
Vous tournez la manette vapeur, mais la vapeur ne sort pas de la buse à cappuccino.	• Les trous de la buse à cappuccino et du gicleur vapeur sont bouchés.	• Nettoyez les trous de la buse à cappuccino et du gicleur vapeur (voir par. 10 - fig. 23).
Vous appuyez sur la touche , et , mais la machine ne donne que de l'eau.	• Le café moulu pourrait être resté bloqué dans l'entonnoir.	• Retirez, à l'aide d'un couteau, le café moulu bloqué dans l'entonnoir (voir chap. 8 – nota 5) puis nettoyez l'infuseur et l'intérieur de la machine (voir indications chap. 11.2).
Vous appuyez sur la touche ⏻, mais la machine ne s'allume pas.	• La machine n'est pas sous tension.	• Vérifiez si la fiche du cordon est branchée sur la prise de courant
Vous ne parvenez pas à extraire l'infuseur pour effectuer le nettoyage.	• La machine est encore allumée. Vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée.	• Arrêtez la machine et extrayez l'infuseur (voir chap. 11.2). ATTENTION: vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. Si vous essayez de le retirer quand la machine est en marche, vous risquez de détériorer gravement celle-ci.

PROBLÈM	CAUSE	SOLUTION
Vous avez utilisé du café prémoulu (à la place des grains) et la machine ne fait pas de café.	• Vous avez versé trop de café prémoulu. • Vous n'avez pas appuyé sur la touche et la machine a utilisé du café prémoulu et du café en grains moulu par le moulin. • Vous avez versé du café prémoulu quand la machine était arrêtée.	• Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir chap. 11. 2). Répétez l'opération en utilisant au maximum 1 doseur de café moulu. • Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (chap. 11.2) et répétez l'opération en appuyant d'abord sur la tou , comme l'indique le chapitre 8. • Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (par. 11.2). Répétez l'opération mais en allumant d'abord la machine.
Au lieu de sortir par les buses, le café coule le long du volet de service.	• Les trous de la buse sont bouchés par du café séché. • Le tiroir mobile dans le volet de service est coincé et ne peut pas osciller.	• Raclez les trous avec une épingle (voir chap. 11.1, fig. 24). • Nettoyez bien le tiroir mobile, surtout à proximité des charnières, pour qu'il puisse osciller.